



先附	甘海老このわた和え （長芋 三ツ葉） 青身大根唐墨まぶし 烏賊柚子味噌和え 二色百合根茶巾 飛荒唐揚げ	前菜 甜虾拌海鼠肠 （山药、鴨儿芹） 白萝卜配乌鱼子 鱿鱼拌柚子味噌 双色百合根茶巾包 炸红虾	
吸物	鮫鰾真丈掬い取り 敷き大根 一文字人参 壬生菜又は水菜 大黒湿地 へぎ柚子	清汤 鮫鰾魚丸 白萝卜、胡萝卜 壬生菜或水菜 大黒蘑菇、柚子皮	
向附	平目 豊後鯖（塩糀昆布） 本鮪 あしらい一式	生鱼片 比目鱼 丰后青花鱼（用盐麴昆布腌制） 蓝鳍金枪鱼 配菜	
焚合	甘鯛黄金煮 木ノ葉南瓜 公孫樹芋 小蕪含め煮 揚げ牛蒡 紅葉人参 松葉莢豌豆 銀鮎 針柚子	炖菜 马头鱼蛋黄炖煮 叶形南瓜、银杏形芋头 炖小茺菁、炸牛蒡 枫叶形胡萝卜、松针形豌豆 银茺汁、柚子丝	
焼物	真名鰹酒粕漬焼 公孫樹大根 キャラ煮 人参諸味噌	烤物 烤酒糟腌鲷鱼 银杏形白萝卜 甜辣酱油煮蜂斗菜 胡萝卜配发酵豆酱	

強肴	焼穴子湯葉蒸し 卸し生姜 旨だし餡 鰯唐揚げ レモン	特色菜 烤星鰻豆腐皮蒸 姜泥、鲜味芡汁 炸柳叶鱼 柠檬	
酢の物	雲子炙り 焼椎茸 赤蒟 割ぽんず 浅月 生七味	醋拌菜 烤鳕鱼白子 烤香菇、红魔芋 调味醋汁 细香葱、鲜七味辣椒	
御食事	魚沼産こしひかり 香乃物 大根ビール漬 白菜浅漬 刻み高菜漬	米饭 魚沼産越光米 腌菜： 啤酒腌白萝卜 浅渍白菜 碎高菜渍	
留碗	赤だし 豆腐 若布 庄内麩 刻み三ツ葉 粉山椒	味噌汤 红味噌汤 豆腐、裙带菜、面筋 鸭儿芹碎、山椒粉	
水物	和紅茶プリン林檎ジュレ 掛け 柿	甜点 日本红茶布丁配苹果果冻 柿子	